# Muffins (panecillo) Dulce de la Cosecha

**Makes:** 6 Servings

## Ingredients

**1/2 cup** harina de trigo integral
**3/4 cup** harina
**1/2 cup** hojuelas de avena
**1 teaspoon** polvo de hornear de doble acción
**1/2 teaspoon** sal de mesa
**3/4 teaspoon** canela
**1/8 teaspoon** nuez moscada molida
**1/2 cup** camote congelado
**1/2 cup** suero de leche fresco
**1/4 cup** huevo entero, líquido
**1/2 cup** azúcar morena, en caja
**1 1/2 tablespoons** aceite vegetal
**1/2** manzana roja deliciosa
**1/2 teaspoon** extracto de vainilla

## Directions

1. Precaliente el horno a 350 ° F.
2. Ponga los camotes al vapor en la hornilla por 5 a 8 minutos hasta que se ablanden y la temperatura interna sea de 145 ° F.
3. Bata el camote en la licuadora o batidora hasta que este suave.
4. Quite la cascara de la manzana, el centro y pártala.
5. Combine la harina integral de trigo, harina, avena, polvo de hornear, sal, canela y nuez moscada. Mézclelo bien.
6. En un recipiente separado, combine el camote, azúcar, leche, huevos y aceite vegetal. Agregue lentamente los ingredientes húmedos a los ingredientes secos. Mézclelo por más de 20 segundos hasta que la mezcla esté suave.

7. Mezcle la manzana picada y la vainilla. NO MEZCLE DEMASIADO.
8. Vierta la masa en tazas para muffins (panecillos) forradas de papel o rocíelas ligeramente con aceite.
9. Hornee los panecillos en el horno durante 20 a 22 minutos, rotando la mitad después de 5 minutos de horneado.
10. Permita que los bocadillos se enfríen durante 5 a 10 minutos. Sírvalos inmediatamente.

## Notes

Tamaño de la porción: 1 muffin (panecillo)